



411206S-2026



台前县龙朋食品有限公司企业标准

Q/TLPS 0001S-2026

馅饼

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

台前县龙朋食品有限公司 发布

前 言

本标准由台前县龙朋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏龙朋。

H N

Q B

馅饼

1 范围

本标准规定了馅饼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钙、聚丙烯酸钠、黄原胶）或其复配添加剂（包括两种及以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、和面，包馅{以鲜/冻畜禽肉、可食用水产动物制品、豆制品、蔬菜、鸡蛋、食用菌[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝]中的一种或几种为原料，经预处理，加入花生、食用植物油、食用动物油脂、食醋、酿造酱油、蚝油、料酒、黄酒、起酥油、香辛料、复合调味料、葱、洋葱、姜、蒜、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，制成馅料}，经成型、沾裹或不沾裹芝麻，煎制/烤制/蒸制（未完全熟制）或无此工艺、包装、冷冻加工制成的非即食馅饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.9 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.11 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.21 鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 可食用水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 13106 的规定。
- 2.1.23 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.24 蔬菜、葱、洋葱、姜、蒜应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.25 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.32 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.33 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.34 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.35 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.36 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.37 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.40 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，

色泽	具有该产品应有的色泽	自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
磷酸盐[以PO ₄ ³⁻ 计] ^b ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^a 仅限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料或配料中添加油脂的产品。 ^b 仅适用于添加磷酸盐的产品。 *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钙、聚丙烯酸钠、黄原胶）或其复配添加剂（包括两种及以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、和面，包馅{以鲜/冻畜禽肉、可食用水产动物制品、豆制品、蔬菜、鸡蛋、食用菌[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝]中的一种或几种为原料，经预处理，加入花生、食用植物油、食用动物油脂、食醋、酿造酱油、蚝油、料酒、黄酒、起酥油、香辛料、复合调味料、葱、洋葱、姜、蒜、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，制成馅料}，经成型、沾裹或不沾裹芝麻，煎制/烤制/蒸制（未完全熟制）或无此工艺、包装、冷冻加工制成的非即食馅饼。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 GB 2760 中的类别为 06.08 冷冻米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

台前县龙朋食品有限公司